المعجنات

البسطيلة بالدجاج

أوزي

رقائق بالجبن

رقائق بالخضار

السمبوسكباللحم

او الجبن او الكراث

شيشبرك

فطائر بالسبانخ (الاسفاناخ)

لحم بعجين

الصفيحة البعلبكية

مناقيش بالصعتر



البسطيلة بالدجاج

MOROCCAN CHICKEN PIE

FEUILLETÉS AU POULET



طبق مغربي ننصحك بتذوقه، قوامه رقائق العجين المحشوة بالدجاج.







١٦ قطعة من رقائق البسطيلة (الكلاج)

دجاجة متوسطة الحجم (١ كلغ) منظفة ومقطعة الى ٨ قطع

ملعقتا طعام من الزبدة

٤ بيضات مسلوقة، مقشرة ومقطعة الى نصفين

حزمة من البقدونس، مفرومة فرماً ناعماً

ربع كوب من السكر الناعم

ربع كوب من الزيت النباتي

١ كلغ من البصل، مقشر ومقطع الى حلقات

ربع ملعقة شاي من الزنجبيل المطحون

نصف ملعقة شاي من الملح

(حسب الرغبة)

٣ أعواد من القرفة

ملعقة طعام من القرفة المطحونة

البسطيلة بالدجاج



ضعي قطع الدجاجة في قدر مع الزيت والبصل وأعواد القرفة والملح والزنجبيل. إغمري الكل بالماء واتركي القدر على حرارة معتدلة حوالي ٤٥ دقيقة حتى ينضج الدجاج. ارفعيه وانزعي عظمه واتركيه جانباً.

أضيفي البقدونس الى مرق الدجاج المتبقي واتركيها على النار حتى يتكثف ويتبخر معظمها.

إفتحي رقائق البسطيلة وضعي ٨ رقائق منها في صينية مدهونة بقليل من الزبدة. رتبي فوقها قطع الدجاج ووزعي عليها صلصة البصل والبقدونس ثم أنصاف البيض.

غطيها بالرقائق الثمانية المتبقية ورشي عليها الزبدة الباقية ثم ضعيها في فرن معتدل الحرارة (١٨٠ درجة مئوية)

حتى تحمر

(بإستخدام القسم العلوي من الفرن).

قلبي وحمري الجهة الثانية من الرقائق ثم زيني الرقائق بالسكر الناعم مع القرفة وقدميها ساخناً.

أوزي [معجنات]

GREEN PEA PASTRIES

BALLOTS AU VIANDE



كوب من حبوب البازيلاء المغسولة جيداً
٤.٥ أكواب من الماء
كوبان من الأرز
نصف كلغ من اللحم المفروم
ملعقتا طعام من الصنوبر المقلي
ملعقتا طعام من اللوز المقشر والمقلي
علبة من العجينة الجاهزة (الباف) أو رقائق (٥٠٠ غ)
٤ ملاعق طعام من السمن
رشة من الفلفل المطحون (حسب الرغبة)
ربع كوب من السمن (لدهن الصينية والاوزي)
رشة من الملح (حسب الرغبة)
بيضة مخفوقة مع رشة البهار الأبيض المطحون







طبق رئيسي من المعجنات السورية الشهيرة والشهية تقدم كوجبة عائلية أو في الحفلات.

أوزي [معجنات]



إغسلي الأرز وانقعيه لمدة ١٥ دقيقة بماء فاتر. إقلي حبات البازيلاء بقليل من السمن لمدة ٥ دقائق أو حتى تنضج.
أضيفي ٤.٥ أكواب من الماء واتركيها حتى الغليان (١٥ دقيقة) ثم أضيفي الملح والأرز واطهيهم مع تغطية القدر على حرارة هادئة لمدة ٢٥ دقيقة. إقلي اللحم بالسمن مع رشة من الملح والفلفل ثم ارفعيه وأضيفيه مع اللوز والصنوبر إلى الأرز المطبوخ والبازيلاء واخلطي جيداً.

رقي العجينة الجاهزة بالشوبك. قطعيها الى مربعات متساوية القياس.
ضعي قطعة مربعة في زبدية (أو إطوي إحدى الرقائق الجاهزة الى مربع بحجم زبدية وضعيه فيها). ضعي ملعقتي طعام مليئتين بالحشوة في وسطه.
إدهني الجوانب بالبيض المخفوق.
إطوي الجوانب فوق خليط الأرز بحيث تغطي الخليط. إضغطي جيداً حتى يشكل كرة مسطحة الوجه واقلبيها باليد.
رتبي القطع في صينية مدهونة بالسمن ثم ادهني وجهها بقليل من البيض وزينيها بثلاث حبات من الصنوبر وادخليها إلى فرن ساخن (٢٠٠-٢٥٠ درجة مئوية).
واتركيها حتى يحمر سطحها.

رقائق بالجبن

CHEESE CIGARS

CIGARETTES AU FROMAGE



رقائق لذيذة محشوة بالجبن والبقدونس.







٨ رقائق من عجينة الرقاق أو فايلو بايستري
٣٥٠ غ من الجبن العكاوي التشيكي المقطع
نصف كوب من البقدونس المفرومة فرماً ناعماً
ربع كوب من الجبنة الصفراء (موزاريللا)، مبشورة
بيضة مخفوقة مع رشة من الفلفل الأبيض
كوب من الزيت النباتي للقلي

رقائق بالجبن



انقعي الجبن العكاوي (الأبيض) بالماء مدة ليلة، غيري ماءه عدة مرات من وقت الى آخر حتى يصبح مذاقه حلواً. ارفعيه وصفيه جيداً من الماء.

مدي الرقائق وقطعيها الى قسمين. ضعي انصاف الدوائر فوق بعضها ثم قطعيها الى قسمين فتحصلي على مثلثات.

الحشوة:اخلطي نوعي الجبنة مع البيضة المخفوقة والبقدونس.

ضعي قليلاً من الحشوة في وسط الجهة الملساء من كل رقاقة واثني قليلاً من الجهتين لمنع الحشوة من السقوط ثم لفيها عدة مرات حول الحشو (على شكل سيجارة). ادهني الطرف بقليل من الطحين المذوب في ربع كوب من الماء لكي يلتصق. اقلي رقائق الجبن بالزيت الساخن حتى تحمر قليلاً وقدميها ساخنة مع الأطباق الرئيسية.

رقائق بالخضار

VEGETABLE ROLLS

CIGARETTES AUX LÉGUMES



رقائق لذيذة محشوة بالملفوف والجزر والبصل.







٨ رقائق من عجينة الرقاق أو فايلو بايستري

كوب من الجزر المقشر والمبشور

ثلاثة أرباع كوب من البصل المقشر والمبشور

كوب من أوراق الملفوف المغسولة والمفرومة فرماً ناعماً

كوب وربع من الزيت النباتي للقلي

ربع ملعقة شاي من الملح (حسب الرغبة)

رقائق بالخضار



مدي الرقائق وقطعيها الى قسمين (حتى تحصلي على ١٦ رقاقة).

الحشوة: اخلطي الجزر والبصل والملفوف واقلي المقادير بربع كوب من الزيت على نار هادئة لمدة ٥ دقائق ثم أضيفي الملح وقلبي الخليط ثم ارفعيه وضعيه جانباً.

ضعي قليلاً من خليط الخضار في وسط الجهة الملساء من كل رقاقة واثني قليلاً من الجهتين (لمنع الحشو من السقوط) ثم لفيها عدة مرات حول الحشو (على شكل لفافة).

اقلي رقائق الخضار بالزيت الساخن وقدميها ساخنة مع التبولة او الصلصة الحارة.

السمبوسك باللحم او الجبن او الكراث

MEAT-CHEESE-LEEK PASTRIES

RISSOLES AU VIANDE, AU FROMAGE ET AUX POIREAUX



فطائر شهيرة في السعودية والخليج العربي محشوة باللحم أو الجبن أو الكراث.







٥ أكواب من الطحين الأبيض المنخول
كوب من الزيت النباتي
كوب ونصف من الماء (حسب نوع الطحين)
ملعقتا طعام من الملح
ملعقتا طعام من السكر
زيت للقلي
حشوة الجبن:
كوبان من الجبن الأبيض العكاوي التشيكي المبشور
ربع كوب من البقدونس المفرومة فرماً ناعماً
ربع ملعقة شاي من الفلفل الاحمر الحريف المطحون
حشوة اللحم:
٣٠٠ غ من اللحم المفروم فرماً ناعماً
ملعقة طعام من السمن
ربع كوب من الصنوبر المحمص
رشة بهار مطحون (حسب الرغبة)
ربع ملعقة شاي من الملح
حشوة الكراث:
نصف كوب من البصل المفروم فرماً ناعماً
ملعقة طعام من السمن
كوب من الكراث المفروم فرماً ناعماً
ربع ملعقة شاي من الملح (حسب الرغبة)
رشة فلفل مطحون (حسب الرغبة)

السمبوسك باللحم او الجبن او الكراث



حضري العجينة: راجعي تحضير العجينة الاساسية . غطيها واتركيها جانباً مغطاة بقطعة قماش لمدة ساعة حتى تنتفخ.

حشوة الجبن: انقعي الجبن العكاوي (الأبيض) بالماء مدة ليلة، غيري ماءه عدة مرات من وقت الى آخر حتى يصبح مذاقه حلواً. ارفعيه وصفيه جيداً من الماء. اخلطي الجبن والبقدونس والفلفل الاحمر جيداً في وعاء ثم اتركيه جانباً.

حشوة اللحم: إقلي اللحم بالسمن ثم أضيفي الملح و البهار والصنوبر وقلبي الخليط وارفعيه عن النار وضعيه جانباً.

حشوة الكراث: إقلي البصل والكراث بالسمن ثم أضيفي الملح والفلفل وقلبي الخليط وارفعيه عن النار وضعيه جانباً. قطعي العجينة الى كرات صغيرة كل منها بحجم حبة الجوز ثم رقي كل كرة الى قرص دائري قطره ٨ سنتم. ضعي في قسم الأقراص الأول حشوة الجبن وفي القسم الثاني حشوة اللحم وفي القسم الثالث حشوة الكراث. طبقي الأقراص. لفي أطراف العجينة وألصقيها بالضغط عليها بالأصابع. أقلي قطع العجينة المحشوة بالزيت (يجب ان تكون مغمورة به) على حرارة معتدلة وقلبيها حتى تحمر من الجهتين. قدمي السمبوسك ساخناً والى جانبه السلطة أو المخللات.

ملاحظة: بإمكانك إضافة ربع كوب من البصل المفروم الى الحشوة اللحم.

سوف تحصلين على ٢٥ قطعة من كل صنف (بإمكانك صنع كل صنف على حدى).

شيشبرك



MEAT PASTRIES IN YOGHURT

CHAPEAUX AU YOGOURT

طبق شامي رئيسي لمحبي اللبن المطبوخ.







٢ كلغ من اللبن الزبادي المطبوخ

نصف كمية من وصفة العجينة الأساسية

٣ فصوص من الثوم، مقشرة ومهروسة مع رشة من الملح

كوب من الكزبرة الخضراء المفرومة فرماً ناعماً

نصف كلغ من اللحم المفروم فرماً ناعماً

٣ بصلات متوسطة، مقشرة ومفرومة فرماً ناعماً

ربع كوب من الصنوبر المقلي

ملعقتا طعام من السمن

ملعقة شاي من الملح (حسب الرغبة)

ربع ملعقة شاي من البهار المطحون

ربع ملعقة شاي من القرفة المطحونة

شيشبرك



على طاولة مذرورة بالطحين رقي العجينة حتى تصبح رقيقة (١ سنتم). إضغطي فوهة فنجان قهوة على العجينة حتى تحصلي على دائرة. كرري العملية مع العجين كله. إقلي البصل بالسمن في مقلاة عميقة حتى يذبل. أضيفي اللحم المفروم مع الملح والبهار والقرفة وقلّبي الخليط لمدة ١٠ دقائق حتى ينضج اللحم.

أضيفي الصنوبر المقلي واخلطي جيداً ثم ارفعي الخليط وصفيه من السمن (حتى لا يؤثر على تطبيق العجينة). ضعي ملعقة شاي من الحشوة في وسط كل دائرة من العجين. طبقيها بشكل نصف دائرة. إمسكي الطرفين وطبقيهما على بعض بحيث تتركين دائرة من الفراغ (إستعيني ببعض الطحين لإحكام اطباق العجينة). ضعي القطع في فرن ساخن (درجة حرارة مئوية ٢٠٠-٢٥٠) لمدة ١٠ دقائق حتى تحمر (شمعيها). عندما يغلي اللبن الزبادي المطبوخ أسقطي قطع العجين فيه الواحدة تلو الأخرى واتركيه يغلي على نار هادئة لمدة ١٠ دقيقة حتى ينضج العجين. إقلي الثوم والكزبرة بالسمن نفسه ثم أضيفيهما إلى اللبن. اتركيه يغلي لمدة دقيقتين.

قدميه بارداً أو ساخناً مع الأرز الأبيض المطبوخ.

فطائر بالسبانخ (الاسفاناخ)



SPINACH PIES

TRIANGLES AUX ÉPINARDS

طبق مقبلات لذيذ لكل أفراد العائلة.







٥ اكواب من الطحين
ملعقة طعام من الملح
ملعقة طعام من السكر
١.٥ كوب من الماء
ثلاثة أرباع كوب من الزيت النباتي

١.٥ كلغ من السبانخ الأخضر
٣ بصلات كبيرة، مقشرة ومفرومة فرماً ناعماً
نصف كوب من عصير الليمون الحامض
ملعقتا طعام من السماق (حسب الرغبة)
ربع كوب من الزيت النباتي
ملعقة طعام من رب الرمان (حسب الرغبة)
ملعقة شاي من الملح
رشة فلفل اسود مطحون

فطائر بالسبانخ (الاسفاناخ)



حضري العجينة . اتركيها جانباً مغطاة بقطعة قماش لمدة ٦٠ دقيقة تقريباً حتى تنتفخ. حضري الحشوة: شذبي جذور وأطراف أوراق السبانخ ثم افرميها فرماً ناعماً. اغسليها جيداً حوالي ٧ مرات حتى تتخلصي من الرمل ثم اعصريها جيداً بين كفيك حتى تصفّى من الماء الزائد. اخلطي البصل مع الملح والفلفل الأسود والسماق. افركي السبانخ بقليل من الملح وأضيفيه إلى البصل.

ثم اضيفي الزيت ورب الرمان واخلطيهم جيداً. إتركي الحشوة جانباً. رقي العجينة جيداً بواسطة شوبك إلى سماكة ٥ ملم على سطح منثور بالطحين. ضعي فتحة كوب الشاي على العجينة وقطعيها إلى دوائر متساوية. ضعي ملعقة طعام من الحشوة في وسط كل دائرة. إغلقي أطرافها بشكل مثلث. طبقي أطراف العجينة بواسطة أصابعك حتى تلتصق. إدهني الصينية المحضرة بالزيت ثم ضعي الفطائر الجاهزة عليها وادخليها الى الفرن على درجة حرارة معتدلة إلى عالية (٢٠٠ مئوية) لمدة ٣٠ دقيقة.

ملاحظة: إذا وجدت صعوبة في تطبيق العجينة بسبب تسرب سائل الحشوة، غمسي أصابعك في صحن الطحين وطبقي.

بإمكانك إستبدال السبانخ بأوراق البقلة غير المقطعة. مع استعمال ربع كوب من عصير الليمون الحامض بدلاً من نصف كوب.

لحم بعجين

MEAT PASTRY ROLLS

PÂTÉS AU VIANDE



٣ أكواب من الطحين العادي
بيضة
ملعقة شاي من الملح
ثلاثة أرباع كوب من الماء
٤ أكواب من الزيت النباتي

٤٠٠ غ من اللحم المفروم فرماً ناعماً
٣ بصلات متوسطة الحجم، مقشرة ومفرومة فرماً ناعماً
ملعقتا طعام من السمن
ملعقتا طعام من الصنوبر المقلي بالسمن
ملعقة طعام من السماق المطحون
ملعقة طعام من دبس الرمان
ملعقة شاي من الملح
رشة ٧ بهارات مطحونة







صنف لذيذ من المقبلات التقليدية.

لحم بعجين:



إخلطي الطحين والبيضة والملح والماء واعجني جيداً لتشكلي عجينة متماسكة.

ضعي الزيت النباتي في صينية عميقة. قسمي العجينة إلى كرات صغيرة وضعيها في الزيت حتى يغمرها لمدة ٤ ساعات.

الحشوة: إقلي البصل بالسمن حتى يزهر ثم أضيفي إليه الملح والبهار واللحم المفروم واقلي المزيج لمدة ١٥ دقيقة حتى ينضج. ارفعيه وأضيفي إليه الصنوبر المقلي والسماق والدبس واخلطي جيداً. إمسكي كرة العجينة ومديها بأطراف أصابعك على سطح مدهون بالزيت حتى تصبح دائرية الشكل ورقيقة. اطوي العجينة حتى تصبح نصف دائرة ثم اطوي مرة ثانية لتصبح بشكل مستطيل. ضعي ملعقة طعام من الحشوة على أحد أطراف العجينة.

اطوي العجينة وطبقي الأطراف.كرري العملية مع جميع كرات العجين. رتبيها في الصينية المعدة للخبز وضعيها في فرن مرتفع الحرارة (٢٥٠ درجة مئوية) لمدة ٣٠ دقيقة.

قدمي اللحم بعجين مع اللبن الزبادي والسلطات.

الصفيحة البعلبكية

MEAT PASTRIES

NIDS AU VIANDE



من المعجنات اللبنانية الشهيرة واللذيذة.







مقدار عجينة (الكمية ذاتها من دون الزيت مع اضافة ملعقة شاي من الخميرة مذوبة بربع كوب من الماء)

نصف كلغ من لحم الغنم المفروم

١ كلغ من الطماطم الحمراء (غير طرية)، مفرومة فرماً ناعماً

٥ بصلات متوسطة، مقشرة ومفرومة فرماً ناعماً

ملعقتا طعام من الزبدة (قطعاً صغيرة)

ملعقتا طعام من اللبن الزبادي

ملعقة طعام من الطحينة

ملعقة طعام من رب الرمان

٤ ملاعق طعام من الصنوبر المقلي

ملعقة شاي من الملح (حسب الرغبة)

رشة فلفل حريف مطحون

رشة بهار مطحون ورشة قرفة مطحونة

الصفيحة البعلبكية



الحشوة: اخلطي اللحم مع الطماطم والبصل ثم أضيفي التوابل واخلطي جيداً. أضيفي اللبن والطحينة ورب الرمان واخلطي جيداً. ثم أضيفي الزبدة والصنوبر واخلطي الكل بحيث تتوزع الزبدة على المزيج. اتركي الحشوة جانباً. قسمي العجينة الى قطع بحجم الجوزة الكبيرة.

دوري القطع بين راحتي يديك حتى تصبح ملساء.

رقي القطع بالمرقاق قليلاً لتبقى متوسطة السماكة. ضعي ملعقة طعام من الحشوة في وسطها.

اجمعي (اقرصي) بإصبعيك كل طرف على حدة: اليمين العلوي واليسار العلوي واليمين السفلي واليسار السفلي حتى يتشكل مربع محشو باللحم.

حمي الفرن على درجة حرارة معتدلة (١٨٠ درجة مئوية) لمدة ٣٠ دقيقة.

ضعي قطع الصفيحة في صوان مدهونة بالزبدة وادخليها الى الفرن حتى تحمر العجينة قليلاً وتنضج مع اللحم.

قدميها ساخنة مع اللبن الزبادي البارد.

مناقيش بالصعتر

THYME PASTRIES

PÂTÉS AU THYM SESAME









المناقيش هي من المعجنات اللبنانية التقليدية التي تحتوي على الصعتر.

نصف مقدار العجينة الاساسية (من دون الزيت مع اضافة ملعقة شاي من الخميرة مذوبة بربع كوب من الماء الفاتر)

٦ ملاعق طعام من الصعتر (مخلوط بالسمسم والسماق)

نصف كوب من زيت الزيتون

مناقيش بالصعتر



قسمي العجينة الى قطع متساوية. اصنعي منها كرات ملساء ثم غطيها بقطعة من القماش.

رقي كل كرة بواسطة المرقاق (الشوبك) على سطح مذرور بالطحين حتى تحصلي على دائرة بسماكة متوسطة قطرها ٨ سنتم تقريباً.

نقلي أطراف أصابعك بخفة على كل سطح العجينة دون أن تخرقيها.

إمزجي الصعتر مع الزيت جيداً حتى يصبح مزيجاً متوسط الكثافة. ضعي ملعقة طعام منه على العجينة وامسحيها حتى تغطي سطحها.

إقرصي بإصبعيك حافة العجينة كل سنتم تقريباً حتى لا يسيل الزيت الى خارج المنقوشة. كرري العملية مع بقية الأقراص.

ضعي المناقيش في صينية الخبز أو صينية الفرن المتوسطة الإرتفاع. حمي الفرن قبل ساعة على حرارة مرتفعة (درجة حرارة مئوية ٢٠٠-٢٥٠). خففي الحرارة الى معتدلة (درجة حرارة مئوية ١٥٠-١٨٠) واخبزي لمدة ١٥ دقيقة حتى تنضج العجينة وتحمر.

قدميها ساخنة مع الشاي عند الفطور.